Kupus kifle - meke kao duša



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**mekog brašna
- **3 dl**mlakog mleka
- **2 dl**mlake vode
- **2 kašicice**šecera
- **40 g**svežeg kvasca
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 dl**ulja
- **1 kašika**soli

Fil:

- **200 g**margarina za mazanje
- **3**žumanceta
- **malo**soli
- feta sir ili kackavalj
- šunka

Premaz:

- belanca
- susam ili kim

Priprema

U malo toplog mleka staviti šecer i dodati kvasac. Sacekati 10 minuta da lepo nadoe.

U posudu za mešanje dodati brašno, kvacac i ostale sastojke i umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Prekriti ga krpom i ostaviti na toplom da nadoe i udvostruci kolicinu.

Pripremiti fil: Umutiti margarin sa žumancima i dodati so.

Kada testo nadoe podeliti ga na 2 ili 3 dela. Ja sam delila na 2 dela i kifle su bile vece.

Svaki deo testa razvuci u koru debljine 3mm, zatim preko cele površine premazati fil i posuti po želji sir ili kackavalj i šunku.

Testo uviti u rolat.

Seci komade u cik-cak, odozdo na gore i obrnuto. Komadi su širine 2cm. Reati ih na nauljeni pleh i ostaviti ih desetak minuta na toplom. Zatim ih premazati belancima i posoliti susamom ili kimom.

Kifle peci u zagrejanoj rerni na 200 C stepeni sve dok ne dobiju lepu rumenu boju.

Kifle služiti kada se prohlade.

Savet

Od ovog testa se dobije oko 40 kifli, koje se mogu i zamrznuti i podgrejati po potrebi.